

Un evento di



CITTÀ DI BRA



Slow Food

CHEESE

18-21 settembre
2015 Bra (Cn)

ALLE SORGENTI DEL LATTE

Programma



PER NUTRIRE IL PIANETA

www.slowfood.it



Official Partner



Cheese 2015 alle sorgenti del latte

Cheese torna a Bra (Cuneo), dal 18 al 21 settembre, organizzato da Slow Food Italia e dalla Città di Bra, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Focus dell'edizione 2015 è la **montagna** nella filiera del latte, con le storie dei **giovani** che hanno scelto di vivere e lavorare tra le vette, le valli e gli alpeggi.

Li incontreremo tra le centinaia di stand nel **Mercato dei Formaggi**, assieme ai tanti Presidi Slow Food e agli affinatori da tutto il mondo che ogni due anni si danno appuntamento a Bra. Ma anche nelle proposte della **Gran Sala dei Formaggi**, dove ospite sarà la produzione lattiero-casearia della **Spagna**, a cui abbinare i calici dell'**Enoteca**, con centinaia di etichette italiane scelte dalla Banca del Vino di Pollenzo. Non mancano i punti ristoro con le **Cucine di Strada**, i **Food Truck**, la **Piazza della Birra** e quella della **Pizza**.

Tornano le degustazioni guidate nei **Laboratori del Gusto**, 35 imperdibili appuntamenti attraverso il mondo della biodiversità casearia e non solo; gli **Appuntamenti a Tavola**, occasione unica per incontrare alcuni tra i migliori chef del panorama nazionale e internazionale e assaggiare le loro specialità; gli incontri curati da **Slow Food Educazione**, con i consueti appuntamenti per scuole e famiglie e un **Master of Food** dedicato ai giovani under 30 per scoprire gli abbinamenti tra formaggi e birre artigianali. Non mancano gli approfondimenti, grazie alle **Conferenze** sulla filiera lattiero-casearia, alle presentazioni dei libri firmati dalla Chiocciola e alla lettura quotidiana dei giornali. Torna anche la **Casa della Biodiversità**, che oltre agli incontri con i produttori propo-

ne un'esposizione di prodotti che ci aiuterà a conoscere meglio gli ecosistemi montani e la loro influenza diretta e indiretta sulla nostra vita. Un programma ricchissimo che vi terrà impegnati dall'alba al tramonto, anzi anche oltre: quando cala il sole, infatti, scende in campo **Cheese on stage**, con proiezioni e appuntamenti musicali.

Stay tuned su www.slowfood.it per tutte le novità!

Info utili

Bra (Cuneo) dal 18 al 21 settembre

Cheese è una manifestazione a ingresso libero tra le vie e le piazze del centro storico di Bra dove si trovano il Mercato, spazi incontri e momenti ludici. Sono a pagamento i buoni per la Gran Sala dei Formaggi e l'Enoteca, i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola e i Master of Food.

Per contattarci:

Slow Food
via Mendicità Istruita, 14
12042 Bra (Cuneo), Italia
tel +39 0 172 419611
fax +39 0 172 421293
mail: info@slowfood.it



Gli appuntamenti contrassegnati vedono la partecipazione rispettivamente dei Presidi Slow Food e dei prodotti dell'Arca del Gusto. Per saperne di più sul progetto: www.fondazione Slow Food.it

Venerdì 18

Laboratori del Gusto

CHB01

L'allevatore di formaggi

ore 16 - Banca del Vino, Pollenzo
20 €

Qual è precisamente il lavoro dell'affinatore? Quali sono le conoscenze necessarie per questo mestiere? L'affinatore deve saper selezionare i formaggi sul luogo di produzione, individuando quelli rispettosi della tradizione. Poi dovrà prendersene cura continuamente, ripetendo gesti manuali per il tempo necessario, come un vero e proprio allevatore. Ne parlerà Giovanni Fiori della Guffanti di Arona attraverso la degustazione di diversi formaggi da lui affinati. In abbinamento una selezione di vini Borgogno & Figli di Barolo (Cn), Brandini di La Morra (Cn), Fontanafredda di Serralunga d'Alba (Cn) e Le Vigne di Zamò di Manzano (Ud).

CHLB01

Young boys, old school

ore 16 - Sala Liceo Scientifico
25 €

Il Rinascimento dei formaggi britannici, iniziato negli anni Ottanta grazie a Randolph Hodgson di Neal's Yard Dairy, continua ancora oggi. Il laboratorio riunirà tre dei migliori giovani produttori britannici che hanno iniziato la loro attività nello scorso decennio. Durante la degustazione guidata da Bronwen Percival, buyer e technical manager di Neal's Yard Dairy, si discuterà di come questi giovani produttori siano andati oltre il semplice uso del latte crudo, esplorando tecniche di produzione volte a valorizzare le qualità specifiche del latte della loro fattoria. Unitevi a noi in questa discussione sul promettente futuro del mondo caseario artigianale britannico.

CHLB02

Dal fiore al formaggio: formaggi e mieli dai prati di montagna

ore 16 - Scuola Primaria
Rita Levi Montalcini
25 €



Dai buoni pascoli si ottengono buon latte e buon miele: un assaggio di territorio per capire al meglio la biodiversità vegetale dietro questi prodotti e il legame tra api, pascoli, pastori e formaggio. Il canestrato di Castel del Monte incontra il miele di santoreggia aquilano, il macagn si sposa con il miele di rododendro dalle montagne piemontesi e il bitto storico con il millefiori di alta montagna. E dai pascoli siciliani arrivano la provola dei Nebrodi e il miele di astragalo da ape nera sicula.

CHLB03

Sweet home Erbusco

ore 16 - Istituto Velso Mucci
20 €

Nel cuore della Franciacorta, a Erbusco (Bs), una delle capitali italiane degli spumanti, opera uno dei più grandi pasticceri italiani, Giovanni Cavalleri. Nell'accogliente pasticceria Roberto (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) si possono assaggiare le specialità che Giovanni sforna ogni giorno, per la delizia degli appassionati. Cheese 2015 ospita questo talento della pasticceria italiana affidandogli un tema non semplicissimo, il formaggio in pasticceria. Giovanni risponde con alcune ricette uniche, come la torta ai tre formaggi, una sorta di cheesecake all'italiana. Si prosegue con alcune novità: per l'occasione verrà preparato un dolce dedicato all'evento. In degustazione il Moscato d'Asti Docg in più versioni (tappo raso, Asti e passito).

CHLB04

Whiskey e formaggi dall'Irlanda... la nuova era!

ore 19 - Sala Liceo Scientifico
30 €

Alla scoperta di due prodotti irlandesi che stanno vivendo un periodo di rinascita: whiskey e formaggio a latte crudo. Il whiskey irlandese, dopo aver rischiato l'estinzione, sta vivendo un periodo di gloria: esportazioni in impennata e nuovi produttori, tra cui i progetti di nuove microdistillerie, che stanno riportando questo distillato ai fasti dell'Ottocento. In questo Laboratorio avremo l'occasione di degustare quattro formaggi irlandesi selezionati dai fratelli Seamus e Kevin Sheridan - fondatori di Sheridans Cheesemongers - in abbinamento a quattro versioni di whiskey, dal blended all'irish pot still, passando per il single malt. In collaborazione con il WhiskyClub Italia.

CHLB05

Le forme della pasta filata

ore 19 - Scuola Primaria
Rita Levi Montalcini
20 €



Un viaggio nel Sud Italia alla scoperta dei formaggi a pasta filata: dal classico caciocavallo podolico della Basilicata, realizzato con il latte vaccino, alla vastedda del Belice in Sicilia, che è l'unico formaggio italiano a pasta filata ottenuto da latte ovino, entrambi tutelati da un Presidio Slow Food. Assaggeremo anche il caciocavallo a due teste di Ciminà e il burrino, in cui la pasta filata avvolge e conserva un cuore di burro, per arrivare infine alla mozzarella di bufala campana e al pallone di Gravina, Presidio Slow Food. In abbinamento una selezione di birre artigianali di microbirrifici del Sud.

CHLB06

I formaggi delle Asturie, un tesoro nascosto

ore 19 - Istituto Velso Mucci
30 €



La regione spagnola delle Asturie è da sempre una zona di grandi formaggi artigianali a latte crudo, ma l'isolamento geografico ha contribuito alla scarsa diffusione di questi eccellenti prodotti nel resto della penisola iberica, riservando a pochi eletti la possibilità di assaggiare decine di incredibili formaggi. Grazie al lavoro di persone come Enrique Ojanguren, appassionato conoscitore del settore e presentatore di questo Laboratorio, i formaggi asturiani stanno acquisendo un posto di primo piano nelle carte dei ristoranti e nelle cantine degli affinatori più sensibili. Ne assaggerete diversi, tra cui il casin - da poco salito a bordo dell'Arca del Gusto di Slow Food - abbinati a sidro secco e dolce e a vini asturiani.

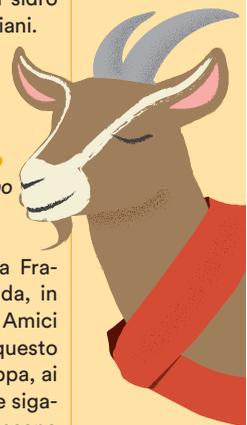
CHSG01

Un viaggio in Veneto in compagnia di un Toscano

ore 21 - Stand Sigaro Toscano
15 €

La Capreria e la Distilleria Fratelli Brunello di Montegalda, in collaborazione con il Club Amici del Toscano, animeranno questo incontro dedicato alla grappa, ai formaggi e all'immancabile sigaro toscano. Il fumo del Toscano Pastrengo vi accompagnerà in un abbinamento spregiudicato e intrigante, tra grappe giovani e formaggi di capra, alla scoperta di tradizioni agricole e artigiane che rappresentano il territorio dinamico e vivace della provincia di Vicenza.

La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni.



Venerdì 18

Appuntamenti a Tavola

CHAP01

Tre storiche Chioccioline "alleate" con l'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo

ore 20.30 – Albergo dell'Agenzia,
Pollenzo

60 € / 50 € soci



L'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo ospita, nelle storiche sale carloalbertine, tre osterie del progetto dell'Alleanza tra cuochi e contadini. La Locanda delle Tre Chiavi del Trentino, Amerigo dal 1934 dell'Emilia-Romagna e Dispensa Pani e Vini della Lombardia sono osterie storiche, da sempre insignite della Chiocciolina, il simbolo che distingue le migliori realtà della guida. Una cena a base di piatti tipici dei territori di provenienza degli osti, impreziositi da ricette a base di formaggio rivisitate e perfezionate dagli chef. Un ricco buffet di prodotti dei Presidi, curato dall'Albergo dell'Agenzia, aprirà le danze. Bollicine Franciacorta a tutto pasto.

Per le scuole

I mestieri del latte

ore 9.30 / 11 / 12.30 / 14

Stand Slow Food Educazione

Durata 1 ora

20 € a classe

Ogni giorno, dalla mattina alla sera, qualcuno lavora affinché il latte possa conservarsi più a lungo, assumendo forme e sapori diversi: yogurt, formaggi, gelati, latticini. Ma conosciamo davvero chi trasforma il latte in tutte queste saporite forme? Le classi saranno coinvolte in un divertente laboratorio didattico, in cui si potranno conoscere tutti i personaggi, le attività e gli ingredienti utili a declinare il latte in mille consistenze e sfumature di bianco.

Master of Food

Formaggi e birre, in tutti i sensi Special edition under 30

ore 18 – Stand Slow Food Educazione

Durata 1 ora e mezza

10 € / gratuito soci

Riuscireste a riconoscere un formaggio solo dall'aroma o dalla consistenza, rintracciando stile, territorio, stagionatura o affinamento? Mettetevi alla prova indovinando le tipologie di formaggi a occhi chiusi e proponendo il miglior abbinamento con le birre in assaggio. I palati più talentuosi riceveranno in premio una selezione di birre!

Casa della Biodiversità

Aperitivo ad alta quota

ore 12 – Casa della Biodiversità

Vi raccontiamo la biodiversità delle montagne con la proposta gastronomica di un cuoco dell'Alleanza, abbinandola a un vino locale.

Il formaggio e la terra

ore 15 – Casa della Biodiversità

Cosa c'entra la terra con il formaggio? La vita che si svolge sotto i nostri piedi garantisce varietà e qualità ai pascoli, e quindi al latte. Ci vogliono 2000 anni per creare 10 centimetri di terreno fertile, e bastano pochi decenni per ucciderlo con pesticidi, fertilizzanti chimici e dilavamento. Per fare un buon formaggio ci vuole anche rispetto per la salute della terra e dei suoi abitanti.

Alle cinque della sera...

Ore 17 – Casa della Biodiversità

Conversazione sul viaggio e la montagna in compagnia dell'associazione Dislivelli e rete sostenibile Sweet Mountains e di Willy Fassio di Tucano Viaggi.

Laboratori del Latte

Ttip: il Trattato Transatlantico e il nostro cibo quotidiano

ore 10 – Palco di Cheese

I cittadini europei hanno detto un chiaro no al Trattato Transatlantico commerciale con gli Usa. Le ragioni per opporsi al trattato toccano il cuore della democrazia e della sostenibilità. L'accordo vuole favorire il commercio armonizzando i regolamenti europei e statunitensi, molto diversi tra loro. Quali sono i possibili impatti sul cibo quotidiano?

Sfumature di Giallo: lattini, prezzi e fieno

ore 14 – Cortile Palazzo Garrone

La biodiversità dei prati, ricchissimi di erbe diverse, apporta pigmenti e sostanze aromatiche e nutritive che modificano composizione e aspetto del latte. Questa ricchezza si ritrova anche nei prodotti come burro, yogurt e formaggio. Non sempre la qualità è ripagata da un prezzo equo: il latte perfettamente bianco viene preferito da consumatori poco informati. Come far prevalere le ragioni della qualità su quelle della semplificazione?

Latte sì, latte no

ore 16.30 – Cortile Palazzo Garrone

Il latte è il primo alimento assunto alla nascita e molti continuano ad assumerlo in ogni fase della vita. Altri ritengono che, come gli altri mammiferi, anche gli umani dovrebbero nutrirsi di latte solo nella primissima infanzia. Il dibattito è aperto tra chi ritiene che il latte non sia un alimento adatto agli adulti e chi invece sostiene che sia una risorsa base della nutrizione.



Sabato 19

Laboratori del Gusto

CHLB07

I formaggi transfrontalieri: a est dell'arco alpino

ore 13 – Sala Liceo Scientifico
25 €



Una degustazione dedicata ai prodotti dei territori transfrontalieri del Nordest italiano, dell'Austria e della Slovenia. Nel laboratorio metteremo a confronto alcune produzioni virtuose che valorizzano l'economia di montagna ed evitano lo spopolamento delle aree alpine. In assaggio troverete il formadi frant del Friuli Venezia Giulia, il Graukäse della Valle Aurina in Trentino Alto Adige e il morlacco del Grappa di malga del Veneto, Presìdi Slow Food. Degusteremo anche il tolminc della Valle Soča-Isonzo in Slovenia, prodotto dell'Arca del Gusto, e il Bergkäse Vorarlberg austriaco di Hermann Berchtold.

CHLB08

Giovani casari italiani crescono

ore 13 – Scuola Primaria Rita Levi Montalcini
20 €

Sono giovani e hanno scelto di vivere una vita in piena sintonia con la natura. Amano e accudiscono i loro animali, dai quali ricavano formaggi di ottima qualità. Quello del casaro è un mestiere duro, ma questi ragazzi riescono ad affrontare in maniera positiva le criticità, con il savoir faire tipico di un trentenne dei nostri giorni. Ruben Lazzoni di La Chèvre Hereuse, azienda agricola di Saint-Marcel (Ao) a 1350 metri di altitudine, e Agitu Ideo Gudeta, ragazza di origine etiopica che in Trentino ha iniziato ad allevare una razza in via d'estinzione, la capra pezzata mochena, sono due delle quattro storie che assaggerete.

CHLB09

Le forme della pasta Di Martino incontrano le forme del latte

ore 13 – Istituto Velso Mucci
30 €

Lisci, rigati, concavi e bucati, i formati di pasta di Gragnano Igp sposteranno le differenti forme del latte, disegnando una mappa con le varianti dei maccheroni con il cacio. Partendo dalla "cacio e pepe" scopriremo gli abbinamenti della pasta di Gragnano Igp, con le indicazioni del pastificio Di Martino e di chef stellati italiani.

CHB02

Superciuk: storie di formaggi ubriachi

ore 16 – Banca del Vino, Pollenzo
20 €

Secondo la tradizione, il metodo dell'ubriacatura ha avuto origine durante la ritirata di Caporetto, quando, per nascondere i formaggi ai soldati austroungarici, i contadini li avrebbero coperti con vinacce. Vi condurremo tra i formaggi più ubriachi d'Italia tra Veneto, Piemonte e Campania, abbinati ai loro vini di affinamento.

CHLB10

I formaggi catalani diventano indipendenti

ore 16 – Sala Liceo Scientifico
30 €

La Catalogna è stata per anni produttrice di formaggi senza uno stile e una personalità marcati. Da un po' di tempo le cose sono cambiate: i formaggi catalani stanno diventando un punto di riferimento in Spagna. Ce lo racconterà Francesc Portet, di Caseus Affinadors. In abbinamento una selezione di vini naturali catalani, a cura del bistrot vegetariano barcellonese Rasoterra.

CHLB11

Naturale rEsistenza

ore 16 – Scuola Primaria Rita Levi Montalcini
25 €

Cellulari, macchine, tecnologia, rumore... la nostra quotidiana frenesia. Eppure ci sono persone che hanno naturalmente scelto – non è stato loro imposto o tramandato – un'esistenza differente. Hanno i loro animali, vivono in posti isolati, mungono manualmente, si sostengono con ciò che producono. Quattro casari con storie affascinanti sono i protagonisti di questo Laboratorio: Silvio Pistone di Cascina Pistone a Borgomale (Cn) e il suo pecorino, Luca Grasselli di Cascina Lago Scuro a Stagno Lombardo (Cr) con il suo formaggio vaccino, Enrico Rossello di Roccaverano (At) e il suo caprino, Sara Moscarriello della Cooperativa Agricola del Pecorino Bagnolese a Bagnoli Irpino (Av).

CHLB12

Le donne del latte

ore 16 – Istituto Velso Mucci
20 €



Donne e latte: il legame con il più alto valore reale e simbolico che la natura ci possa offrire. In questa degustazione sei produttrici di formaggio dal Nord al Sud del Paese vi condurranno alla scoperta delle loro storie. Partendo dal Nord con il macagn di Manuela Ceruti, ci fermeremo in Toscana per il pecorino di Angela Sargentoni e nel Lazio per un altro pecorino, quello di Maria Pia, per giungere al Sud con il caciocavallo di Filomena Merola. Non mancheranno neanche il provolone delle Madonie di Grazia Invidiata e il caciocavallo di Agnone di Serena Di Nucci. Un incontro per conoscere il ruolo femminile nella produzione casearia, con il suo bagaglio territoriale e culturale.

Sabato 19

CHSG02 Un assaggio di... analisi sensoriale

ore 18 – Stand Sigaro Toscano
15 €

Un viaggio di piacere per riscoprire le caratteristiche di ciò che ci circonda, risvegliando la nostra sopita memoria gusto-olfattiva. Un'esperienza sensoriale unica dove il Sigaro Toscano Antica Tradizione incontra il formaggio castelmagno d'alpeggio Dop dell'azienda La Bruna, il Barbaresco di Paitin e il miele di Dario Pozzolo, esponente dell'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, e da Maria Cristina Crucitti di The Cheese Storyteller, cantastorie di formaggi e territori. La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni.

CHLB13 In blu, tra formaggi e distillati made in Italy

ore 19 – Sala Liceo Scientifico
30 €

In Italia stiamo assistendo alla crescita dell'interesse verso il mondo dei distillati, frutto della curiosità e della costante ricerca di prodotti stranieri da parte di barman – più o meno famosi – che li propongono in carta lisci o interpretati in cocktail classici e innovativi. Basta pensare a quanto è aumentata l'offerta di bottiglie di gin nei bar nel giro di qualche anno. Tuttavia, non tutti sanno che anche nello Stivale si producono distillati eccellenti. Assaggerete un gin, una vodka, una grappa e addirittura un rum bianco made in Italy, abbinati a una selezione di formaggi erborinati.

CHLB14 Formaggi di razza: Presidi a latte ovino e caprino

ore 19 – Scuola Primaria
Rita Levi Montalcini
20 €



Che cosa lega una razza presidiata da Slow Food a una tipologia di formaggio? Lo scopriremo incontrando i produttori di formaggi ricavati dal latte di capra orobica in Lombardia, oltre ai casari che producono il saras di pecora frabosana in Piemonte e le tome di pecora brigasca in Liguria. Dalla Toscana arriva il formaggio di pecora garfagnina, razza a rischio di estinzione segnalata nell'Arca del Gusto. E poi ci dirigeremo al Sud per degustare i formaggi di capra girgentana in Sicilia e di garganica in Puglia.

CHLB15 Riso in fermento, dalle birre al piatto

ore 19 – Istituto Velso Mucci
25 €

Il riso può essere un ingrediente fondamentale per dare un'intrigante caratterizzazione alle birre, che si possono accompagnare a piatti o prodotti del territorio. Ovviamente è compito del birraio scegliere un riso di qualità e utilizzarlo nel modo migliore all'interno della ricetta. Attraverso l'assaggio di quattro birre prodotte da Croce di Malto (Trecate, No), Birrifico Sant'Andrea (Vercelli) e Le Baladin (Piozzo, Cn) analizzeremo questa micronicchia. Le birre saranno accompagnate da formaggi, da prodotti locali e da un risotto "taleggio e liquirizia" preparato da uno chef d'eccezione: Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle Birre d'Italia.

CHSG03 Facciamo un... Contratto con il Sigaro Toscano

ore 21 – Stand Sigaro Toscano
15 €

Le grandi tradizioni toscane e quelle piemontesi si incontrano attraverso tre storiche eccellenze: la cantina Contratto di Canelli fondata nel 1867, il Sigaro Toscano datato 1815 e il Caffè Converso, a Bra dal 1838. Lo spumante For England pas dosé 2010, il vermut rosso e il fernet in versione cocktail vi accompagneranno durante la fumata del Toscano Originale. Dulcis in fundo le creazioni del Caffè Converso. Giorgio Rivetti, Stefano Fanticelli e Federico Boglione vi condurranno in questa sorprendente degustazione, riservata ai maggiori di 18 anni.

Appuntamenti a tavola

CHAP02 Fran Heras: il principe delle Asturie

ore 20.30 – Albergo dell'Agenzia,
Pollenzo
70 € / soci 60 €

Francisco "Fran" Heras rappresenta senza dubbio il futuro della cucina asturiana, una bellissima regione nel Nord della Spagna. Nativo di Avilés, con un passato in molte cucine blasonate – da Ferran Adrià a Ramon Freixa –, propone piatti tradizionali rivisitati e alleggeriti, in cui le materie prime sono protagoniste assolute. Lo sanno bene i clienti che ogni giorno affollano il Llamber, taverna gastronomica aperta e gestita da Fran sia nella sua città natale sia a Barcellona. In questa cena assaggerete piatti "classici", nei quali non mancherà il formaggio prodotto nel Principato.

Per le famiglie

I mastri trasformatori del latte

ore 11.30 / 14.30 / 16

Stand Slow Food Educazione

Durata 1 ora

adulti 10 € / soci 5 €

bambini 5 € / gratuito per i soci

Si dice che tra il dire e il fare ci sia di mezzo il mare. Lo stesso vale anche per chi, ogni giorno, lavora il latte: è necessario un mare di saperi e di azioni per trasformare la materia prima da liquida a solida o semi-solida. Ogni giorno tre appuntamenti si susseguiranno per insegnare – muniti di caglio – come lavorare il latte per farlo diventare formaggio, mozzarella, yogurt o gelato.

Il nostro latte quotidiano

ore 18 – Stand Slow Food

Educazione

Durata 1 ora e mezza

10 € / soci 5 €

Il latte è un alimento sano e consigliabile oppure no? In un momento di forte demonizzazione di tutte le proteine di origine animale, anche il latte sta subendo un calo di popolarità sulle nostre tavole. È necessario, quindi, fare un po' di chiarezza in merito, con l'aiuto di esperti nutrizionisti. Assumerne? Se sì, quanto? Prodotto in che modo?

Adulti e bambini saranno divisi in due gruppi e, a suon di cucchiaini, si cimenteranno in preparazioni, degustazioni, lettura delle etichette. A fine laboratorio grandi e piccoli metteranno alla prova le loro capacità, affrontandosi in un quiz.

Casa della Biodiversità

Aperitivo ad alta quota

ore 12 – Casa della Biodiversità

Vi raccontiamo la biodiversità delle montagne con la proposta gastronomica di un cuoco dell'Alleanza, abbinandola a un vino locale.

C'è fermento!

ore 15 – Casa della Biodiversità

I fermenti industriali appiattiscono la qualità dei formaggi, ma la soluzione esiste: ogni casaro può produrre in casa i propri fermenti, partendo dal proprio latte.

Giampaolo Gaiarin ci presenta la prima fermentiera pensata per le esigenze dei piccoli produttori.

Alle cinque della sera...

ore 17 – Casa della Biodiversità

Un incontro con produttori di formaggi a latte crudo che arrivano dal Brasile e dall'Argentina. Un viaggio alla scoperta delle tradizioni artigianali, dei saperi e dei territori legati alla produzione casearia d'eccellenza di oltreoceano.

Laboratori del Latte

Quale patto per il futuro degli alpeggi

ore 10 – Sala CRB

Come sarebbero le Alpi senza gli alpeggi? Qual è il futuro di un territorio così legato all'allevamento e ai suoi prodotti? È possibile immaginare un patto tra istituzioni, territori e malgari per superare gli ostacoli? Ne parliamo con sindaci, allevatori e l'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero.

Quote latte addio! Ma con quali prospettive?

ore 14 – Cortile Palazzo Garrone

Dal 1° aprile, nell'Ue, il regime delle quote latte ha lasciato il posto al libero mercato. Per i piccoli produttori si apre una nuova sfida, perché devono far fronte alla concorrenza di realtà con enormi capacità produttive. La qualità, il recupero della filiera locale e l'indicazione di origine possono essere una risorsa per distinguersi? Cosa ne pensano gli addetti del settore?

Animali e alpeggi. La libertà è il criterio più efficace per giudicare il benessere animale?

ore 16.30 – Cortile Palazzo Garrone

Nell'immaginario del consumatore gli animali al pascolo e in libertà vivono in condizioni ottimali di benessere. Ma libertà è sinonimo di benessere animale? Gli animali allo stato selvatico e al pascolo hanno una qualità della vita migliore rispetto agli animali di allevamento? Quanto può incidere l'uomo sul benessere della vita degli animali? Durante l'incontro cercheremo di rispondere a queste e a molte altre domande.

Domenica 20

Laboratori del Gusto

CHB03

I principi delle Orobie e i grandi rossi della Valtellina

ore 11 – Banca del Vino, Pollenzo
25 €



Le storiche cantine dell'Agenzia di Pollenzo, nate per volontà del re Carlo Alberto e riportate agli splendori dalla Banca del Vino, non possono che ospitare formaggi reali, come i principi delle Orobie. Cinque straordinari formaggi di montagna – stracchino delle valli orobiche, bitto storico, agrì di Valtorta (tutti Presidi Slow Food), strachitund (pasta del taleggio erborinata) e branzi – sono gli interpreti di una nuova agricoltura di montagna, sostenibile e di alta qualità. Anche i vini non saranno da meno, completando la degustazione con le migliori denominazioni della Valtellina.

CHL16

Giovani casari dal mondo

ore 13 – Sala Liceo Scientifico
25 €



La professione del casaro rischia di scomparire e con essa rischiano di svanire per sempre sapori e tecniche che fanno parte delle culture e delle identità di intere comunità, dalle malghe dei Balcani ai pastori delle Alpi, dagli alpeggi baschi al Caucaso. Una volta dimenticati i gesti necessari per produrre formaggi e latticini, nessuno potrà mai più recuperarli. Per questo vi proponiamo un appuntamento con i giovani casari della rete di Terra Madre, alla scoperta di sapori, immagini e racconti che narrano la storia di chi presidia questo antico mestiere.

CHLB17

Formaggi di razza: Presidi a latte vaccino dalle Alpi alla Sicilia

ore 13 – Scuola Primaria
Rita Levi Montalcini
20 €



Sono razze rustiche dal manto bruno, grigio oppure bianco. Offrono poco latte ma dalle ottime qualità organolettiche, come potrete verificare in questo percorso. Un viaggio tra prodotti d'eccellenza e poco conosciuti: dai formaggi d'alpeggio di vacca grigio alpina del Trentino Alto Adige al caciocavallo di razza cinisara in Sicilia, passando per i formaggi freschi di cabannina in Liguria, il parmigiano reggiano di vacca bianca modenese e il caciocavallo di vacca podolica del Gargano.

CHLB18

Il latte fa il suo giro in Ciociaria

ore 13 – Istituto Velso Mucci
20 €



Viaggio nella storica produzione casearia ciociara, capace di raccontare la generosa tipicità di un territorio in cui si fa largo uso di latte ovino, caprino, vaccino e bufalino per dare vita a eccellenti formaggi a latte crudo. Ogni prodotto è legato ad antiche e sapienti lavorazioni: dalla marzolina (Presidio Slow Food) al conciato di San Vittore, dal cacio di Morolo alla rosina. A partire dalla degustazione di quattro lattini assaggerete altrettanti formaggi in abbinamento a due rossi ciociari, Cabernet di Atina e Cesanese del Piglio.

CHB04

La riscossa del burro

ore 16 – Banca del Vino, Pollenzo
20 €

Tradizionalmente molto utilizzato in cucina e altrettanto bistrattato dalle diete moderne, il burro resta un prodotto di grande identità e interesse culinario. I fratelli Brazzale, con il marchio "Alpi" datato 1784, hanno inaugurato un percorso di qualità del famoso panetto e oggi scendono in campo con il "manifesto per la riscossa del burro". Ne assaggerete diversi tipi, da quello naturale a quello salato, accompagnati da altrettanti pani, preparati dallo staff delle Tavole Accademiche di Pollenzo. In abbinamento una selezione di vini della cantina Masciarelli di San Martino sulla Marrucina (Ch).

CHLB19

La Compagnia dell'Auvergne

ore 16 – Sala Liceo Scientifico
30 €



L'Auvergne, nel Massiccio Centrale, è patria di alcuni tra i più famosi formaggi francesi, quali il saint-nectaire, il salers e il cantal. Nonostante le tradizioni e le tecniche casearie tramandate nei secoli, le maglie larghe dei disciplinari hanno intaccato sensibilmente la qualità dei formaggi. Nel 2013 Hervé Mons – miglior affinatore di Francia – installa proprio qui una *cave d'affinage*, per tutelare e sostenere i produttori tradizionali. È nata, così, la Compagnie d'Affinage des Arvenes (gli antichi abitanti della regione), che lavora nel rispetto di un disciplinare attento: all'agricoltura, all'alimentazione delle vacche, all'utilizzo del latte. Venite ad assaggiare gli eccezionali saint-nectaire, salers e cantal, prodotti al 100% con latte di vacca salers.

CHLB20
Non di sola Campania
vive la bufala

ore 16 – Scuola Primaria
 Rita Levi Montalcini
 25 €

Al di fuori della Campania, negli ultimi tempi operano allevatori e produttori di mozzarelle di bufala di tutto rispetto, che puntano sulla qualità del prodotto e sulla sostenibilità dell'allevamento. Dal Piemonte alla Lombardia, dal Lazio alla Sicilia, assaggerete cinque mozzarelle di bufala e altrettante storie virtuose di produttori che hanno saputo realizzare piccoli capolavori caseari. In abbinamento vini e birre artigianali dei territori di appartenenza.

CHLB21
Valle d'Aosta sola andata
 ore 16 – Istituto Velso Mucci
 20 €

Viaggio di sola andata tra i pascoli e i pendii della Valle d'Aosta. Vi immergerete negli odori e nelle immagini di una natura incontaminata, dalla valle di Gressoney agli alpeggi del Parco Nazionale del Gran Paradiso, con le tome che profumano di biodiversità vegetale; dalle interessanti produzioni caprine a pasta pressata di una piccola azienda vicino ad Aosta che stagiona i suoi formaggi a Pila, allo yogurt magro prodotto ai piedi del Monte Bianco. In chiusura un confronto tra una fontina d'alpeggio di due mesi e una risalente al 2014.

CHSG04
Pizza jam session

ore 16 – Stand Sigaro Toscano
 15 €

Una serie di grandi attori per un incontro di gusto, al sapore di fumo, nello spazio del Club Amici del Toscano. Gennaro Esposito, la famosa pizzeria, con le sue meravigliose creazioni, Beppino Occeci con i suoi formaggi, fra cui quello introvabile al tabacco Kentucky, e la Compagnia dei Caraibi con straordinari cocktail, saranno i protagonisti di un appassionante viaggio assieme al Sigaro Toscano Originale. La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni.

CHLB22
Frizzanti accordi:
il Comté e le bollicine

ore 19 – Sala Liceo Scientifico
 35 €

Il comté è un formaggio vaccino a latte crudo del Nordest della Francia i cui aromi variano in funzione della stagione (estate o inverno), del luogo di produzione (ubicazione delle *fruitières*, i caseifici cooperativi) e della durata dell'affinamento. In questo Laboratorio ne assaggerete diversi abbinati a un sidro della Normandia, a una birra arigiana della Franche-Comté e a tre Champagne della Maison Steinbrück. Incontri sorprendenti ed esplosivi vi aspettano.

CHLB23
Alti incontri:

il parmigiano reggiano
di montagna e il Barolo
 ore 19 – Scuola Primaria
 Rita Levi Montalcini
 35 €

Dalla prima metà del ventesimo secolo, i tentativi di diffondere la produzione del parmigiano reggiano nelle zone dell'Appennino emiliano hanno dato risultati eccellenti, grazie ai prati e ai pascoli situati fino a 700-800 metri di altitudine e alle condizioni ottimali per l'allevamento dei bovini. Guidati dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, degusterete alcuni parmigiani prodotti in montagna in diverse stagionature che incontreranno altrettanti Baroli, di produttori e annate differenti.

CHLB24
Le (nuove) birre trappiste
del mondo!

ore 19 – Istituto Velso Mucci
 25 €

Tutti conoscono le birre trappiste del Belgio, ma forse non tutti sanno che oggi possiamo assaggiare anche birre trappiste austriache, americane e, dulcis in fundo, italiane! Andremo alla scoperta delle nuove trappiste di Engelszell (Austria), Zundert (Olanda), Spencer (Usa), Tre Fontane (Roma), senza dimenticare di riassaggiare qualche grande classico belga, da Achel a Westmalle. Accompagneranno le grandi birre trappiste altrettanti formaggi delle rispettive zone.

Domenica 20

CHSG05 Cheese, si ride...

ore 21 – Stand Sigaro Toscano
15 €

Teo Musso di Le Baladin vi presenterà le sue birre da meditazione – Xyauyù, Barrel, Fumè e Kentucky – abbinata alle creazioni di Andrea Magi, grande affinatore di formaggi: dalla riserwa numerata del pecorino fatto in onore del Club Maledetto Toscano, affumicato con foglie di tabacco Kentucky, a un formaggio erborinato, il briacacio. Il sigaro toscano Antica Tradizione accompagnerà la degustazione, guidata da Stefano Fanticelli. La partecipazione è riservata ai maggiori di 18 anni.

Tavole Accademiche

Le Tavole Accademiche sono la mensa dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Una mensa unica nel suo genere, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali e che per l'occasione si trasformerà in un temporary restaurant giovane e informale.

CHAP04 Swiss pest from East London ore 20.30

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo
60 € / soci 50 €

Giorgio Ravelli, 31 anni, origine svizzero-italiana. Dopo varie esperienze in giro per l'Europa, tra le quali spicca il 2 stelle londinese The Ledbury, dal giugno 2012 fino a poco tempo fa ha capitanato la cucina del Ten Bells, gastropub storico dell'East London, zona Spitalfields; si dice che le vittime di Jack lo squartatore fossero clienti abituali del pub. Giorgio ha da poco intrapreso una nuova avventura, aprendo il Brooksby's Walk, a Clapton, Londra, in un ex bagno pubblico. Sicuramente è un tipo dalle scelte stravaganti, e da buon svizzero sostiene che il formaggio, per lui, non ha segreti.

Per le famiglie

I mastri trasformatori del latte
ore 11.30 / 14.30 / 16
Stand Slow Food Educazione
Durata 1 ora
Adulti 10 € / soci 5 € – bambini
5 € / gratuito per i soci

Si dice che tra il dire e il fare vi sia di mezzo il mare. Lo stesso vale anche per chi, ogni giorno, lavora il latte: un mare di saperi e di azioni è necessario per trasformare la materia prima da liquida a solida o semi-solida. Ogni giorno tre appuntamenti si susseguiranno per insegnare – muniti di caglio – come lavorare il latte per farlo diventare formaggio, mozzarella, yogurt o gelato.

Il nostro latte quotidiano
ore 18
Stand Slow Food Educazione
Durata 1 ora e mezza
10 € / soci 5 €

Il latte è un alimento sano e consigliabile oppure no? In un momento di forte demonizzazione di tutte le proteine di origine animale, anche il latte sta subendo un calo di popolarità sulle nostre tavole. È necessario quindi fare un po' di chiarezza in merito, con l'aiuto di esperti nutrizionisti. Assumerne? Se sì, quanto? Prodotto in che modo?

Adulti e bambini saranno divisi in due gruppi e, a suon di cucchiaini, si cimenteranno in preparazioni, degustazioni, lettura delle etichette. A fine laboratorio grandi e piccini metteranno alla prova le loro capacità, affrontandosi in un quiz.

Casa delle Biodiversità

Aperitivo ad alta quota

ore 12 – Casa della Biodiversità

Vi raccontiamo la biodiversità delle montagne con la proposta gastronomica di un cuoco dell'Alleanza, abbinandola a un vino locale.

Pecore addio

ore 15 – Casa della Biodiversità

Che cosa sarebbe il paesaggio senza le greggi di pecore? E che cosa sarebbe l'universo caseario senza i pecorini? L'allarme nasce dalla consapevolezza che il mondo della pastorizia è in crisi, non solo in Italia. Cala il numero degli animali, sempre meno pastori mungono, la lana delle razze non specializzate è considerata un rifiuto e diminuisce il consumo di agnelli. Il mondo ovino vive dunque un lento, tragico declino. Che fare? Ne parliamo con vari protagonisti della filiera, degustando alcuni pecorini d'eccellenza.

Al termine, degustazione.

Alle cinque della sera...

ore 17 – Casa della Biodiversità

Alla scoperta del caffè dei Presidi: in Etiopia, Uganda, Mozambico, São Tomé, Guatemala e Honduras. I Presidi Slow Food regalano caffè unici, diversi per specie e varietà, territori di origine (dall'alta montagna alle isole), tecniche di lavorazione e tostatura.

Al termine, degustazione.

Laboratori del Latte

Storie di montagna: prodotti e progetti per rilanciare le terre "altre"

ore 14 – Cortile Palazzo Garrone

Le Alpi e gli Appennini conservano uno straordinario patrimonio di culture e produzioni, ma chi vive in queste zone deve affrontare quotidianamente molte difficoltà. Quali sono gli strumenti per tutelare i contadini che scelgono di restare in montagna e promuovere il lavoro delle nuove generazioni che investono sul futuro in questi territori? "Resistenza casearia" difende i casari e i pastori che lavorano in malga, tutela i pascoli e le razze locali, mette in rete i piccoli caseifici di montagna.

Quesos? Duecento modi per dire formaggio in Spagna

ore 16.30 – Cortile Palazzo Garrone

Dai prati asturiani ai paesaggi vulcanici delle isole Canarie, i formaggi spagnoli sono figli del proprio territorio: una tradizione che conta circa duecento varianti, a testimonianza della sapienza casearia iberica e delle tante identità e culture di quella terra. Una biodiversità insidiata dalla spinta alla standardizzazione, per un malinteso concetto di salubrità e igiene. La Spagna è il Paese ospite di Cheese 2015: piccoli produttori, allevatori, veterinari ed esperti del settore ci aiuteranno a conoscere il panorama caseario spagnolo di oggi e le sfide che devono essere affrontate.



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.

Per tutte le info: www.slowfood.it

Lunedì 21

Laboratori del Gusto

CHLB25

Wanted: formaggi a latte crudo cercasi

ore 13 – Sala Liceo Scientifico
25 €

Per quale ragione è così importante preservare i formaggi a latte crudo? Il latte crudo trasferisce aromi, profumi e sapori tipici di un territorio; racconta le erbe e i fiori dei pascoli; rende i formaggi più buoni, complessi e interessanti. Ma che succede se la lavorazione a latte crudo viene bandita? Le legislazioni di molti Paesi come Stati Uniti, Canada, Australia limitano o vietano in toto la commercializzazione di prodotti a latte crudo. In questo Laboratorio potrete incontrare casari che combattono ogni giorno per poter proporre ai loro connazionali un prodotto di qualità.

CHLB26

Con la birra di montagna il gusto ci guadagna!

ore 13 – Scuola Primaria
Rita Levi Montalcini
25 €

Parfrasando una vecchia réclame del caffè, andremo a scoprire sette birrifici “di montagna”. A ogni birraio chiederemo di parlarci del suo territorio, portandoci una birra da assaggiare e scegliendo un formaggio locale da abbinare. Ci racconteranno la loro idea di montagna i birrifici Aleghe di Coazze, Beba di Villar Perosa, Birra del Borgo di Borgorose, Elvo di Graglia, Foglie d’Erba di Forni di Sopra, Troll di Vernante e Kauss di Piasco.

CHLB27

La fondue chez Hervé Mons

ore 13 – Istituto Velso Mucci
30 €

Un inno alla convivialità e un arrivederci alla prossima edizione di Cheese con un evento imperdibile, a metà tra il ludico e l’educativo. Hervé Mons, miglior affinatore di Francia, vi preparerà una fonduta speciale, fatta con formaggi di altissima qualità e di stagionature diverse, scelte per trovare nel prodotto finale il gusto migliore. La *fondue* sarà accompagnata da pani artigianali e da verdure di stagione dei Presidi Slow Food. In apertura una degustazione dei formaggi che finiranno in pentola. Il tutto sarà abbinato a vini bianchi di alcune cantine chiocciolate sulla guida *Slow Wine*.

Tavole Accademiche

Le Tavole Accademiche sono la mensa dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Una mensa unica nel suo genere, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali e che per l’occasione si trasformerà in un temporary restaurant giovane e informale.

CHAP05

Paolo Griffa:

verso l’infinito e oltre

ore 20.30

Università degli Studi di Scienze
Gastronomiche, Pollenzo

60 € / soci 50 €

Segnatevi questo nome: Paolo Griffa. A soli 24 anni è il sous chef di Marco Sacco al ristorante Piccolo Lago di Verbania (2 stelle Michelin) e ha recentemente vinto il contest che lo ha decretato migliore chef italiano under 30. Ambizioso, determinato e dal talento non comune, è una delle grandi promesse dell’alta cucina italiana. Ahinoi, con un difetto: non mangia formaggio. Tuttavia questo non è un problema bensì uno stimolo per lui, che vi accompagnerà in un curioso viaggio tra le molteplici forme del latte.

Per le scuole

I mestieri del latte

ore 9.30 / 11 / 12.30 / 14

Stand Slow Food Educazione

Durata 1 ora

20 € a classe

Ogni giorno, dalla mattina alla sera, qualcuno lavora affinché il latte possa conservarsi più a lungo, assumendo forme e sapori diversi: yogurt, formaggi, gelati, latticini. Ma conosciamo davvero chi trasforma il latte in tutte queste saporite forme?

Le classi saranno coinvolte in un divertente laboratorio didattico, in cui si potranno conoscere tutti i personaggi, le attività e gli ingredienti utili a declinare il latte in mille consistenze e sfumature di bianco.

Casa delle Biodiversità

Aperitivo ad alta quota

ore 12 – Casa della Biodiversità

Vi raccontiamo la biodiversità delle montagne con la proposta gastronomica di un cuoco dell'Alleanza, abbinandola a un vino locale.

Le piccole produzioni casearie e l'Europa

ore 15 – Casa della Biodiversità

Cosa accomuna due vecchi Paesi dell'Unione Europea e due suoi futuri membri? Tutti devono affrontare sfide importanti per produrre e commercializzare i propri formaggi. Nell'ambito del progetto Erasmus Plus, Slow Food Italia collabora con Spagna, Turchia e Macedonia per promuovere le piccole produzioni casearie e far sì che i custodi delle tradizioni possano continuare a produrre formaggi sicuri ed economicamente sostenibili per i consumatori, senza comprometterne l'artigianalità.

Al termine, degustazione.

Laboratori del Latte

I migranti nella filiera del latte e del formaggio

ore 14 – Cortile Palazzo Garrone

I migranti danno un contributo importante al settore lattiero-caseario italiano perché conoscono mestieri che richiedono un'elevata specializzazione, come la cura degli animali, la gestione della stalla e la mungitura. Negli alpeggi, dove è difficile trovare manodopera per via delle condizioni di lavoro disagiate, la loro presenza permette di mantenere in vita tradizioni che altrimenti scomparirebbero. La parola ai protagonisti, che ci racconteranno storie, esperienze e difficoltà.

Diamoci un taglio: scegliamo una carne buona, pulita e giusta

ore 16.30 – Cortile Palazzo Garrone

Le cifre sono inesorabili: continuare a mangiare carne ai livelli attuali è insostenibile. La produzione veloce ed economica di carne va a scapito dell'ambiente, della salute, del benessere animale e del gusto. La campagna Slow Meat invita a cambiare rotta, consumando meno carne e di migliore qualità e rivalutando i tagli meno noti, per non sprecare nulla.

Orari

Venerdì 18

- Mercato dei Formaggi 10 – 22
- Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca 12.30 – 23
- Piazza della Birra 11 – 23
- Cucine di Strada 11 – 23
- Piazza della Pizza 11 – 23

Sabato 19 e domenica 20

- Mercato dei Formaggi 10 – 22
- Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca 11 – 23
- Piazza della Birra 11 – 23
- Cucine di Strada 11 – 23
- Piazza della Pizza 11 – 23

Lunedì 21

- Mercato dei Formaggi 10 – 20
- Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca 11 – 20
- Piazza della Birra 11 – 20
- Cucine di Strada 11 – 20
- Piazza della Pizza 11 – 20



Seguici su:



Per Cheese 2015

Progetto grafico
BODÀ - www.boda.it

Per la rivista Slow

Grafica
Undesign - www.undesign.it

CHEESE

ALLE SORGENTI DEL LATTE 2015

Sponsor Tecnici



LIEBHERR
Qualità, Design e Innovazione

Cuki



IVECO

UnipolSai
ASSICURAZIONI

VENTANA
GROUP



Partner Ambientali



Con il sostegno di

Allestitore

Progetto Grafico



BODA'

Con il contributo alla Città di Bra



PER NUTRIRE IL PIANETA

